

CONFIDENTIAL

Números 1 - 38 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

EN ESTA EDICIÓN:

- ¿POR QUÉ BRASIL TIENE UN CICLO BIENAL DE PRODUCCIÓN? (página 3)
- TRILLADORAS-PULIDORAS PARA CAFÉ PERGAMINO (página 4)

PINHALENSE CUMPLE 60 AÑOS



Hace sesenta años, seis jóvenes se juntaron para hacer su sueño realidad: crear una compañía para fabricar maquinaria procesadora de café a partir de las diferentes habilidades personales que los complementaba. Como resultado, Pinhalense fue creada un 06 de *Septiembre* de 1950, no Agosto, como indicado en el Coffidential del mes pasado. Los seis fundadores nunca se imaginaron que su sueño original crecería mucho más allá de sus mejores expectativas y que su pequeña compañía sería el mayor fabricante de maquinaria para café en el mundo, con equipo vendido a más de 80 países en los 5 continentes. Algunos de los fundadores vivieron hasta el momento en que la mitad del café del mundo comenzó a pasar a través de por lo menos una máquina Pinhalense. Más acerca del 60 aniversario de Pinhalense en el próximo número de Coffidential.

Fuente: A Cidade

MONITOREO DE CALIDAD DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS A INCLUIR CAFÉ

El Plan Nacional para el Control de Residuos y Contaminación en Productos Vegetales incluirá 6 nuevos productos en 2010/11: ajo, soya, naranja, pimienta blanca, frijoles y café. Conjuntamente con otros 19 productos agrícolas tales como frutas, granos y vegetales, serán chequeados para detectar niveles de agroquímicos, salmonella y residuos de aflatoxina. El Ministerio Brasileiro de Agricultura recolectará muestras al azar de estos productos, nacionales e importados, en los almacenes de aduanas así como en instalaciones de procesamiento y distribución. El objetivo es garantizar la calidad y seguridad de los productos consumidos por los brasileros.

Fuente: MAPA

AGUAS RESIDUALES DE CAFÉ BUENAS PARA FERTILIZACIÓN

Un reciente estudio de Incaper, el instituto a cargo de la investigación y extensión rural en el estado de Espírito Santo, confirmó que las aguas residuales provenientes del despulpado del café pueden y deben ser usadas para fertilizar el suelo para cualquier tipo de cultura, no sólo café. El agua generada desde los beneficios húmedos es rica en nitrógeno, potasio y otros nutrientes que son vitales para el desarrollo de diferentes plantas. Aunque las aguas residuales son consideradas una fuente de contaminación ambiental, pueden ser usadas como una gran fuente de material orgánico para el suelo, y así reducir la necesidad de fertilizantes. Los principales nutrientes encontrados en las aguas residuales del beneficio húmedo del café son potasio (K), nitrógeno (N), fósforo (P), calcio (Ca) y magnesio (Mg).

Fuente: CaféPoint

LA NIÑA IMPULSIONA A LA IRRIGACIÓN EN BRASIL

Los impactos adversos esperados por La Niña en 2011 están motivando una "fiebre" de irrigación en Brasil. A los productores les preocupa que las sequías puedan causar serios daños a su producción. Aunque la inversión necesaria para irrigación aún es alta en Brasil – R\$ 5.000,00 (US\$ 2.800,00) por hectárea, en promedio – las ganancias en productividad usualmente lo compensan. Las áreas irrigadas usualmente producen 30% más y la irrigación por goteo permite ahorros de hasta 80% de agua al compararlo con otros sistemas de irrigación. Información oficial estima que sólo 4 de 60 millones de hectáreas son irrigadas en el país hoy, principalmente frutas, vegetales y café.

Fuentes: DCI y P&A



ESTUDIO DEL BANCO MUNDIAL SOBRE "LA MALDICIÓN DE LOS COMMODITIES"

Un estudio del Banco Mundial recientemente publicado indica que aunque "la maldición de los commodities" es un riesgo para los países latinoamericanos, ésta puede ser evitada. La teoría de la "maldición de los commodities" señala que la abundancia de materias primas puede tener un factor adverso sobre el crecimiento económico. De acuerdo al estudio, Brasil es un buen ejemplo de un país agrícola que ha sido capaz de diversificar su actividad económica. Mientras que el café representaba 53% de las exportaciones brasileras en los 1960s y menos de 5% en los 2000s, el mineral de hierro, el principal producto de exportación en 2006, representaba sólo 7%. El estudio precisa que la diversificación ayuda a reducir la influencia de la volatilidad de los "commodities" a la tasa de cambio.

Fuentes: Folha de São Paulo y P&A

FAIR TRADE FAVORECE A LOS PRODUCTORES DE SÃO PAULO

Pequeños productores en el estado de São Paulo están recibiendo mejores precios por sus cafés con el uso de la certificación Fair Trade / FT (comercio justo). En las municipalidades de Pratânia y Dois Córregos, cada uno de los 850 sacos de café Arábica producidos y certificados por Fair Trade se vendieron a R\$ 450 (aproximadamente US\$ 260), un 35% de incremento en el precio promedio de mercado. En Pratânia, la Asociación de Productores de Café Locales Certificados apunta a vender más de 5.000 sacos de café certificados por Fair Trade hasta el final de 2010.

Fuente: CNC



3 CORAÇÕES RETA EL LIDERAZGO DE SARA LEE EN EL MERCADO BRASILEÑO DE CAFÉ



La compañía americana Sara Lee ha sido líder del mercado de Brasil desde el año 2000 cuando adquirió las populares marcas Café Pilão y Caboclo. Este liderazgo está ahora siendo amenazado por 3 Corações, la fusión de Santa Clara y la israelita Strauss-Elite, cuya participación de mercado de 18,1% se está acercando al 20,9% de Sara Lee de acuerdo con Nielsen. Latin-Panel, otro instituto de investigaciones, afirma que 3 Corações ya está adelante con 20,3% del mercado contra un 18,6% de Sara Lee. Algunas de las razones detrás de este asombroso desempeño de 3 Corações / Santa Clara son su presencia en la región Noreste de Brasil, una de las más beneficiadas por programas sociales del gobierno, y los esfuerzos agresivos de ventas y mercadeo en la región Sureste, donde solo el estado de São Paulo da cuenta de más de un tercio del consumo brasileño de café. En tercer lugar la alemana Melitta, que también está creciendo más rápidamente que el consumo brasileño, es otro factor detrás de la concentración y creciente control extranjero del mercado brasileño de café.

Fuentes: Valor Económico y P&A

COMPETENCIA REDUCE LOS PRECIOS DE MÁQUINAS MONODOSIS DE CAFÉ

El mismo día que Sara Lee lanzó su máquina de café Senseo en Brasil, Nestlé, dueño de Nespresso y Nescafé Dolce Gusto, anunció una reducción de precio de 16,6% en sus cafeteras de menor costo. Nestlé también introdujo un programa de lealtad para los clientes de Dolce Gusto. Otras marcas de monodosis como DeLonghi e Illy, también han reducido sus precios de máquinas entre 15 y 20% en Brasil. Se espera que Sara Lee se convierta en el principal competidor de Nestlé en el segmento brasileño de monodosis.

Fuente: Valor Económico



STARBUCKS INTRODUCIRÁ "SEATTLE'S BEST" EN BRASIL



Starbucks tiene planes para fortalecer su posición en el mercado brasileño con la introducción de su marca "Seattle's Best Coffee" en los primeros meses de 2011. Apuntando a los segmentos C y D de menores ingresos que actualmente no frecuentan las tiendas Starbucks y cuyo ingreso disponible se ha incrementado, el lanzamiento de "Seattle's Best Coffee" puede calentar la competencia entre las cadenas de cafeterías como Fran's Café, Casa do Pão do Queijo y Rei do Mate que también están invirtiendo para expandir su negocio con los ávidos consumidores C y D.

Fuente: DCI

CONSUMO FUERA DE CASA ESTIMULA ENTRENAMIENTO EN MINAS

Para mejorar los servicios en el mercado de cafés especiales en Minas Gerais, el Instituto Federal de Sur de Minas (IF – Sul de Minas), localizado en la ciudad de Machado, creó un proyecto llamado la Escuela de Cafetería. Profesionales de panaderías y restaurantes, o cualquier interesado en café, pueden atender la Escuela de Cafetería y tomar clases sobre cata de café, recibir entrenamiento sobre como preparar una buena taza de espresso y desarrollar técnicas de barista. El proyecto se enfoca en el entrenamiento de profesionales para el rápidamente creciente sector de café extra hogar, que aún tiene a las panaderías como su principal punto de venta, a pesar del crecimiento de las cadenas de tiendas de café y barras de café en los restaurantes de comida rápida.

Fuentes: Polo de Excelência do Café y P&A

La Organización Internacional del Café (OIC) recientemente actualizó un estudio previo sobre el comportamiento cíclico en la producción de café. Los patrones cíclicos en café están caracterizados por la alternación entre incrementos y caídas en la producción. En el caso de los ciclos bienales una cosecha abundante en un año es seguida por una cosecha mucho más pequeña el próximo.

Diecisiete países fueron seleccionados para este estudio basado en su desempeño de producción y de exportación durante los últimos 20 años, desde 1988/89 a 2008/09. Los países seleccionados dan cuenta de 89% del promedio de la producción mundial durante ese período e incluyen: Cameroon, Costa de Marfil, Etiopía, Kenya y Uganda en África; India, Indonesia y Vietnam en Asia y Oceanía; Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y México en Centro y Norte América; y Brasil, Colombia, Ecuador y Perú en Sur América.

El estudio mostró que aunque existe evidencia de los ciclos en la producción de café en Brasil, El Salvador, Honduras, India y México, el análisis estadístico indicó que sólo Brasil tiene un ciclo consistente de producción bienal de largo plazo estadísticamente significativo. Y ya que Brasil tiene más de 30% de participación de la producción mundial, el impacto del ciclo bienal del país se refleja en la formación de los precios a nivel mundial.

Es importante notar que Brasil produce cafés Arábica y Robusta pero la variación en la producción total del país de año a año ocurre en su mayoría debido a la naturaleza cíclica del Arábica. El cafeto de Arábica da grandes cantidades de cerezas en una cosecha y necesita tiempo para recuperarse durante la cosecha del próximo año. Esta variación puede ser reforzada por factores climáticos como sequías, lluvias excesivas, heladas, etc.

P&A incitó a algunos de los principales agronomistas de Brasil a proponer a la OIC explicaciones para el ciclo bienal. Basado en sus contribuciones y en la extensiva referencia y experiencia práctica de la Organización sobre el tema, la OIC ahondó sobre una serie de posibles razones para el fenómeno, tal como acotadas abajo desde el estudio.

- El predominio de la plantación al sol (sin sombra) en Brasil tiene como resultado una mayor productividad (fructificación). Las cerezas consumen las reservas de carbohidratos y metabolitos presentes en la planta y dejan menos nutrientes para las ramas y raíces de ésta, con lo que se reduce la producción potencial en la siguiente cosecha.
- Las condiciones climáticas favorables de un año suelen dar por resultado un aumento de la productividad, con lo que se fortalece el ciclo bienal y se sincroniza en las zonas productoras. Además, los eventos climáticos extremos (heladas y sequías) tienden también a hacer más uniforme la tensión en los cafetos y acentúan el ciclo bienal existente.
- Las técnicas de recolección por franjas ("ordeña") que se usan en Brasil significan que los cafetos llevan encima una carga completa de cerezas durante más tiempo que cuando se hace la recolección selectiva que predomina en la mayoría de los demás países productores de Arábica. Esa práctica intensifica el ciclo bienal, puesto que en Brasil los cafetos están sometidos a mayor tensión para proporcionar nutrientes a las cerezas.
- Pudiera ser que el ciclo bienal esté exacerbado en altas latitudes meridionales, que es donde la mayoría de los cafetales del Brasil están situados, debido a que en ellas la precipitación es más concentrada y las estaciones del año son más definidas que en las zonas productoras más cercanas al Ecuador.

Agregaremos dos factores adicionales a la lista arriba mencionada.

En primer lugar, ya que la mayoría de los Arábicas brasileiros son procesados en seco, existe un incentivo a demorar la cosecha debido a que el volumen de cerezas decrece mientras se secan y en consecuencia los costos por recolección se reducen. Por esta razón, las cerezas se mantienen en los cafetos por mayor tiempo que cuando el café es procesado en húmedo y los árboles están bajo mayor tensión con cafés naturales que con cafés lavados. Uno pudiera especular sobre que el ciclo bienal puede ser atenuado si Brasil procesa más café en húmedo, como lo está haciendo en el presente.

En segundo lugar, la poda es mucho menos predominante en Brasil que en países los cuales producen Arábicas lavados. Esto quiere decir que existen más ramas no productivas las cuales están compitiendo por los nutrientes todo el tiempo lo cual intensifica más el ciclo bienal. Hay evidencia en Brasil de que las fincas que confían en la poda experimentan menor variación en la producción de año a año.

El estudio completo se encuentra en el documento de la OIC ICC 105-1, "Pautas Cíclicas en la Oferta de Café", fechado 12 de Julio, 2010: <http://dev.ico.org/documents/icc-105-1c-cyclic-patterns.pdf>

Precios Brasileños

30 de Septiembre, 2010

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arábicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	325,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	320,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	320,00 ↓
Arábicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	380,00 ↓
Sur de Minas	375,00 ↓

+13%
to
18%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	168,00 ↑

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2010	216,35 ↑
Mar 2011	217,00 ↑
May 2011	218,65 ↑

Real R\$/ Dolar US\$	
30 de Septiembre	1,69 ↓

Fuente: Qualicafex

TRILLADORAS-PULIDORAS PARA CAFÉ PERGAMINO

El propósito de la trilla es remover la(s) capa(s) de cáscara que recubre(n) el grano seco de café. El café es trillado para remover las cáscaras del pergamino seco (café lavado) o de la cereza seca (café natural). El café es pulido para removerle la fina capa de película plateada (cutícula) que está firmemente adherida para dar a los granos un brillo adicional. Algunas máquinas trilladoras también son pulidoras y desempeñan ambas funciones en una sola operación.

Pinhalense ofrece una familia de trilladoras-pulidoras para café lavado que pueden manejar desde micro hasta grandes lotes. Esta familia se resume en la tabla abajo y esta mostrada en las fotografías en esta página. Las trilladoras-pulidoras abajo son seleccionadas y recomendadas no sólo de acuerdo a su capacidad pero también dependiendo del trabajo específico y calidad de café requeridos. Por ejemplo, la C2DPRC es una máquina para preparar pequeños lotes que también puede trillar café cereza y tiene una separadora por tamaño integrada. En el otro extremo de la línea de productos, la DEPOS-6 es una trilladora-pulidora grande, de dos pasos y tecnología sofisticada. Las DBD y DEPOS se recomiendan para tareas específicas y capacidades intermedias.

MODELO	TAMAÑOS	FUNCIONES				CAPACIDAD (TONS/HORA)	TIPOS DE CAFÉ		
		TRILLADORA DE CEREZAS	TRILLADORA PULIDORA	PULIDORA	CLASSIFICADORA POR TAMAÑO		CEREZA	PERGAMINO	VERDE
C2DPRC		X	X	X	X	0,3	X	X	X
DBD	5 / 15		X	X		0,3 to 0,9 (1,2)		X	X
DEPOL	1 / 2		X	X		1,0 to 2,0		X	X
DEPOS	2 / 4 / 6		X	X		2,0 to 6,0		X	X



DBD



DEPOL



DEPOS



C2DPRC